FICHE TECHNIQUE : 450001

HYGIÈNE
EN CUISINE

ultra cuisine

PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANTE

UTILISATION

Collectivités, agro-alimentaire, métiers de bouches, bouchers, charcutiers, traiteurs.

MODE D'EMPLOI

Dosage de référence : de 1 ou 3 % soit 10 ou 30 g/L suivant la température du bac.

Application manuelle : remplir le bac d'une eau à 40°C. En cours de remplissage ajouter la PLONGE MANUELLE DÉSINFECTANT. Laisser tremper minimum 5 min. Frotter si nécessaire. Rincer obligatoirement à l'eau potable.

Application en centrale d'hygiène : utiliser à 1,5 % à 40°C. Laisser agir minimum 5 min. Rincer obligatoirement à l'eau potable.

CARACTÉRISTIQUES

Dégraisse et désinfecte parfaitement vaisselle, plats, grosse batterie, plans de travail lors de son utilisation en centrale d'hygiène.
Liquide concentré (PT2 et 4) désinfectant homologué auprès du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche sous le numéro 9800061.

COMPOSITION

Désinfectants. Parfums. Contient du d-Limonène.Contient du chlorure de didecyldimethylammonium (CAS n°7173-51-5), ammonium quaternaire : 3 % soit 30 g/L. Agents de surface facilement biodégradables (648/2004/CE).

- Aspect :..... liquide visqueux jaune- note citron.
- pH pur :..... 7,5.
- Sécurité du travail : ..... Xi, irritant pour les yeux.
- Agents de surface non ioniques :..... 5 % ou plus, mais moins de 15 %.
- EDTA et sels :..... moins de 5 %.
- Environnement :..... très toxique pour les organismes aquatiques.

PRÉCAUTION D'EMPLOI & INFORMATIONS

Usage réservé aux professionnels, fiche de données de sécurité mise à disposition.
Consulter soigneusement la fiche de données de sécurité du produit.
Conforme à la législation relative au nettoyage des matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires (Décret ministériel n° 73-138 du 12 février 1973 et à l'arrêté du 08/09/1999).
Biodégradabilité des agents de surfaces conformément à la réglementation en vigueur. Date limite d'utilisation optimale : 3 ans à compter de la date de fabrication (voir n°de lot). Emballage 100 % recyclable.

PROPRIÉTÉS MICROBIOLOGIQUES :

Bactéricide selon la norme **NF EN 1276** à 1% soit 10 g/L à 40°C en 5 min en conditions de saleté.
Ou 3% soit 30 g/L à 20°C en 5 min en conditions de saleté.
Actif sur Salmonella Thyphymurium et sur Listéria Monocytogènes.

LOGISTIQUE

Conditionnement :	Bidon de 5 kg
Colis :	2 bidons
Colis dimension extérieur (cm) :	27 x 19 x 30 H
Poids brut du colis :	10,06 kg

CODE PRODUIT
450001

Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit. La responsabilité de GEH ne saurait être engagée en cas de non respect de ces indications.

Service aux professionnels :
Parc d'activités des Cortots • 12 rue des Cortots • 21121 Fontaine les Dijon
Tél. : 0 810 026 826 • E-mail : geh@geh.fr • Site : www.geh.fr